



Avocado toast



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Azeite Gallo Extra Virgem
Reserva

- 1 avocado
- ½ suco de ½ limão
- Sal e pimenta do reino moído na hora
- 2 fatias grossas de pão
- ½ xícara de tomates cereja cortados ao meio
- Folhas de manjericão e alecrim

Modo de preparação

1

Em uma tigela grande, comece amassando e misturando o abacate e o suco de limão com um garfo e tempere com sal e pimenta.

2

Espalhe azeite Gallo nas fatias de pão e esquite na frigideira para dar uma tostada.

3

Depois disso espalhe a mistura de avocado amassada na torrada e cubra com o tomate cereja.

4

Para finalizar polvilhe com sal, decore com manjericão e alecrim e regue com um Azeite Gallo Extra Virgem Reserva, para um sabor mais intenso e marcante.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 Vegetariano  Médio  Fácil

Bowl de espinafres e couves de bruxelas

 Vegetariano  Médio  Fácil

Beringela grelhada com queijo feta e ervas

 Vegetariano  Médio  Médio

Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz

 Vegetariano  Médio  Fácil

Strudel de legumes de inverno

 Vegetariano  Médio  Médio

Tomate assado com beringela e burrata



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide